ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор школи Р.П.Заброцький

Наказ від 03.02.2025 року

№ 18-2

Інструкція №96
по експлуатації електром'ясорубки

1. Робота та міри безпеки при експлуатації м'ясорубки.

1.1.–1. Перед пуском м'ясорубки необхідно перевірити наявність масла в корпусі редуктора.

1.1.-2. Переробка м'яса чи риби дозволяється тільки після видалення кісток.

1.1.-3. Не допускається робота м'ясорубки на холосту.

1.1.-4.Нажимом кнопки "Пуск" включають м'ясорубку. Перероблюючий продукт подавати на чашу, потім товкачем подавати на шнек.

1.2.-1. Після підключення м'ясорубки в електромережу, обов'язково провести повторне заземлення.

1.2.-2. Надійність заземлення (спеціальний болт на корпусі) необхідно перевіряти перед початком роботи.

1.2.-3. Огляд, повірку, чистку і розборку проводити тільки при виключеному движку і повної зупинки вала.

1.2.-4. Технічне обслуговування проводити тільки в присутності відповідального електрика.

1.2.-5. Необхідно слідкувати за правильним повертанням привідного вала (проти годинникової стрілки).

1.2.-6. Повірка та обкатка редуктора проводиться на холостому ходу при демонтажі шнека і ножів.

1.2.-7. Для забезпечення надійної роботи м'ясорубки необхідно регулярно (після 50 годин роботи) проводити заточку ножів і решіток.

Розробив інженер з охорони праці А.М.Білий.

Відповідальна зав. їдальнею М.В. Скальська